

Ingredienser:

1 løg, pillet og hakket fint
1-2 æbler, skrælet og delt i terninger ca. 1x1x1 cm
2-3 gulerødder, skrælet og delt i terninger ca. 1x1x1 cm
200 g knoldselleri, skrælet og delt i terninger ca. 1x1x1 cm
1-2 tsk. karry
1 liter grøntsags bouillon
1 spsk. olivenolie
2-1 spsk. sirup
2 forårsløg
salt og peber

Tilberedning:

1. Svits løg til det tager farve, i en gryde med olie
2. Vend de færdige grøntsager i gryden sammen med karry, salt og peber, og tilsæt bouillon
3. Lad suppen simre ved svag varme, til alt er mørt – ca. 20 min.
4. Smag suppen til med sirup, salt og peber,

Tips:

Servér med et drys fintsnittet forårsløg.

Karrysuppe

(2 personer)

